

**Lotosov cvet* - od ljubicastog luka*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** glavica ljubicastog luka
- **nekoliko kašičica** maslinovog ulja
- **nekoliko kašičica** sirceta od nara
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Luk ocistiti i oprati.

Zaseci svaku glavicu na osam delova, ali ne do kraja.

Tako uraditi sa svakom glavicom ljubicastog luka. Staviti luk u ciniju, preliteri sa malo maslinovog ulja i sircetom od nara i zaciniti po ukusu. Lepo obložiti tom smesom svaku glavicu.

Pleh obložiti pek papirom i poređati luk praveci veci razmak između njih. Na svaki staviti još malo mešavinu ulja i sirceta i još malo popapriti. Prekriti folijom i staviti na 30-35 minuta u pecnicu zagrejanu na 200 stepeni.

Nakon tog vremena otkriti foliju i videti da li su se "latice" otvorile. Ako nisu, vratiti luk još par minuta nazad u renu. Poslužiti kao prilog uz neko meso...

Savet